Giunta | Udine, 5 Ottobre 1851. | 40.

# GIUNTA DOMENICALE AL FRIULI

*Il* Giornale politico il Friuli *costa per Udine anticipate annuali A. L. 36, per fuori colla posta sino ai confini A. L. 48 all'anno; semestre e trimestre in proporzione. Si pubblica ogni giorno, eccettuati i festivi.* Il Giornale Politico *unitamente alla* Giunta Domenicale *costa per Udine L. 48, per fuori 60, sem. e trim. in proporzione. Non si ricevono lettere, pacchi e danari che franchi di spesa. L'indirizzo è: Alla Redazione del Giornale* Il Friuli.

## SANG NO JÈ AGHE.

### *proverbi furlan in dialogo.*

### *Seconde Part.*

La scene e' jè un fogolar a miezelune cul fûc impiât. Ator il fûc la int de' famee, sintade su lis chiadreis cui alte cui basse. Zefut al sgragnole panolis in un zei, che al à fra i zenoi. Lis feminis e' filin. Il gastaldo al fâs leaduris di cerclì o il frutt plui grand al mett di quand in quand sul fûc i stecs che restin e i corubui. La puare devolz. E' àn dilt rosari: e quand che si tiro su il leodon si sintin lis ultimis peraulis: *Requiescant in pace. Amen*, che dug rispuindin nell' att istess, che si disponin in te posizion indicade.

Tin.

(*Voltansi viars la puare.*) Di dontre seso done?

Puare.

Di dongie Palme, missar. E no laress a ciri, saveso, se no vessin vude la disgrazie di piardi dutt in tune volte. Dopo chel fûc o' sin restàz miserabii tanche il coc. — Il par, missar, daspò che 'o ziri il mond, mi à tochiât a viodind anchiemò di piês di no. No saran vott dîs, che in tune ville dal Territori di Monfalcon mi sei incontrade cun une puare femine di chês che van a vendi ûs a Triest. Jè, tornant ju par il Cars cun che bocrâte, e' veve chiapade une ponte. No podind plui lâ indenant e' si fermà in che ville e lè a pojassi su di un lezon. Là nissun la assisteve, e jerin tre dîs che si sgripiave senze chioli altri sostanze che un po' di aghe panade in tun bocalutt. Figuraisi di vo in ce stât, che si chiatave che puare femine dute inflamade e che no podeve nanchie voltassi sul fen, senze ripar, senze nuje! E' veve une toss, che pareve che dovess sclopâ ogni volte che 'i saltave adoss!

Sind lade in che chiase a domandâ la caritat e' mi preàrin di assistile. Podès ben crodi, che par il so prossin, se anchie a si è puarezz, si fâs chel poc che si po. E jè, puaretta, e' mi fo cussì obleade, che no us puess di.

Zefut.

Ma no vevie che femine marit, fîs, nissun?

Puare.

Nissun in chest mond. Jè mi à contât la so vite, come se foss stât in confession. Restade uarfine, puarette, no veve vût cui che 'i insegnass il judizi....

Sabide.

Spietait, spietait un moment. Mie, chiol su la lun e mene a durmi chei fruzz.

Frizz.

No ài sun, no ài sun. Lassainus sintî che storie, mari.

Sabide.

No, no: che us la contarai jò doman. Al è tard. Bisugne co jevâis a buinore. Tu sâs pur tu, Perin, che tu âs di lâ a rispuindi messe a sior Plevan!

*Mie chiol su la lun, e' dà la man al plui pizzul e ju mene a durmî, che si strissinin vie maleulintir.*

Sabide.

No dâis la felice gnott nò, senze creanze che o' sês?

Frizz.

Felice gnott.

Sabide.

Disêt lis orazions, saveso. -- Fate di lis orazions sastu Miê! — Vait di lung coo vo comò su la vuestre storie.

Puare.

Dunchie, restade uarfine, e' si chiatà a servì in une chiase di siors. Zovin, bielle, legre come une spiritade, cun int plene di morbin . . . . ma la fò si, che si lassà tirâ su la chiative strade dal paronzin, che oziôs, no savind ce fâ 'i plaseve a divertissi . . .

Tin.

Anchie dal nestri paron an côntin di quand che al jere zovenott. Jo no stêvi in chest pais; ma ài sintut a fevelâ di une ciarte Mariazz, che pò la famêe dovè mandale vie. . . .

Sabide.

Tastu cun che lenghe! Ciartis robis no occorr di savêlis: o se si sâlis si tâsin.

Tin.

Cumò, puor sior, anchie lui al fâs la penitinze. Ma ce uso fai? Morbin al veve: e a vo altris feminis us tochie di doprâ judizi e di no fâ là il chiaf ator e' int.

Sabide.

Continuait, done: se no cun chei tabai no finin plui.

Tin.

Vedè, vedè ce maraveis! Ce astu fanus la dottore!

Puare.

Insumme, ciurtis; ben prest e' forin fazz e no peraulis . . . e di lì a un ciart timp un fantulin al fo mandât a l' ospedal.

Zefut.

Ecco cemut che jè! Par divertiment e' si fasin dei disgraziâz. . . .

Puare.

Di cheste faccende, se mi ricuardi, e' saranno vinchiedoi, o vinchietrè agn.

Zefut.

(*Tra sè.*) Cui sa, che che puare malade no sei me mari! E jò no podè jessi a assistile!

Puare.

Mandât a l' ospedal che al fo il frutt, e rimettude la mari, chel sior, come se nuje al foss succedût, al voleve rinovâ la tresche. Ma la mari che veve lassât il cûr su la so creature, a viodile a puartassale vie cussì . . .

Zefut.

(*Tra se.*) Dunchie me mari podeve 'olemi ben anchie bandonanmi! O mari, se podess chiatati, jò no, no ti bandonaress!

Puare.

La mari capì in che volte il fall che veve fatt; si licenzià, e no volè plui savent di nuje. . . . La int mormorave une vore dei fazz siei: e come che disêvin la veretât, anchie jè vedè che no podeve plui restâ in pais. Il po, za che chel cun cui e' veve fallât al doveve prest sposassi e chioli une gran siore, e' podeve pensale, che la varessin fate mandâ vie.

Zefut.

E il pari dal frutt ce disêvial? Vevial chest cûr di mandale vie cussì?

Tin.

Eh! fî gnò, pechiâz de zoventut son prest dismenteaz.

Sabide.

Che l' ul di, sar paron? Varesto fuars dismenteat anchie tu di cheste sorte di pechiâz?

Tin.

Un contadin che al lavore e che al tind ês sôs voris nol à tafè timp di lâ daur matetâz. Chesg son divertimenz di cui che no sa nuje ce fâ. Ce crostu, che chel sioruzzatt ca disott il cischiel al fasì cu la Sandre. . . .

Sabide.

Tâs lâ: no sta a mormorâ e lasse che si disbratin dei lor fazz cui che ur tochie. Continuait, continuait, done, la uestre storie.

Puare.

Dunchie, partide che fo di che ville, che no soi mai rivade a savê ce che si clami, no savind plui fâ la contadine, parcè che veve servût in chiase di siors, e no volind plui lâ a servì, dopo chel che 'i jere tochiât, e' pensà di lâ a vendi ûs a Triest. In tal so chiaf e' veve pensât di metti cun chel mistir alc di bande e di chiolisi cun sè il so frutt e di mantignissal besole, parcè, che nol less pal mont in man di chei altris.

Zefut.

Ah! mari, mari me!

PUARE.

Ce diso chel zovin?

ZEFUT.

Nuje, nuje. 'O zavariavi. Tirait par di lung cul uestri discors.

PUARE.

Che disgraziade c' veve fatt i conz senze l' ustir. Passarin agns, senze che jè podess metti dongie plui di chel talar, che 'i jere vanzât dal so salari. Qualchi ûf leve clopadiz; qualchidun si sfrocajave. Qualchi volte ju doveve vendi a Triest mancul di chel che 'i costavin in Friul. E' procurave di judassi cul puartâ fûr qualchi fazzolett: ma une volte le chiaparin e le metterin in preson par plui d' un mês. E' tornà fûr debil, che dovè sta un piezz prin di podessi uadagnâ qualchi sold. Insumme, a fuarze di vitis e di strussis, appene se jere rivade a campale.

ZEFUT.

(*Zavariant*) O mari, mari, parcè no vigni di me: chè jò us varess judade, varess lavorât anchie par vo! E vo mi varessis compensât nome cul dimi: fì.

TIN E SABIDE.

Puar Zefut, al zavarie!

ZEFUT.

Ma e' vif anchiemò, isal ver, done? No è migo muarte. . . . Lin, lin subit a chiatale.

PUARE.

Po no. Ce si pensaiso? Che no jere nestre mari!

ZEFUT.

(*Passansi scelt la man sul front e po sui voi.*) Oh! vês reson! No jè me mari... Jò no âi mari.... Ma, al saress un gust a vê une mari . . . . che se che tribolade mi voless vê par so fi... Lin, lin a vedele: cui ■ che no sei jè?

TIN.

No, no, Zef, tu stâs miei cun no. Fâs cont, che jò e Sabide sin to pari e to mari.

SABIDE.

(*Freantsi cul grumal i voi dug lagrimôs.*) E se tu 'olessis deventâ nestri fì, tu podaress. . . .

(*Mie in chel e' jentre e vedint Zef cussì fûr di sè lu chiape cun affiett pe' man, no disint nuje altri che: Zef! — Zef al sgurle il chiaf e al torne in sè chialant ator.*)

TIN.

E a mi, che no mi jere passade pal chiaf!... Ce distu tu, Mie?... Parcè no varessial di deventâ nestri fì?... Tu mi pars cussì ben dongie lui!... La refudarestu tu Zefut?

(*Mie fâs la fisonomie ridint, alze i voi al cil, e ju sbasse senze di nuje, nome strinzint la man a Zefut.*)

ZEFUT.

Jò no sai plui in ce mont che 'o soi..... m' insumii sigûr ..... Disèmi, us prei, che 'o soi sveat! Parone, disèmi che cheste a' jè nestre fie! Disèmi, che chel che al à fevellât cumò al è so pari ....

SABIDE.

Al è lui, sì; al è lui! E cumò al à dât l' assens a so fie che ti sposi. Tu viôz: chei altris frutz e' son pizzui. Vin bisugne di brazz. Tu, tu sarâs il nestri fì plui grand!

MIE.

Mari! Pari gno! (*chialant cun affiett i siei genitors in att di ringraziâju.*)

ZEFUT.

Fì!! Oh! ce bielle peraule! (*strinzint la man a Mie e chialante dutt amorôs.*) E vo Mie, uso che 'o puedi sinti cheste benedette peraule, e che vebi anchie jò qualchidun a cui dâ il non di pari, di mari?

MIE.

Domandait, Zef, al uestri cûr ce che ûs rispuind.

ZEFUT.

Ma che puare femine ise muride almancul?

PUARE.

E' jè muarte!

ZEFUT.

Muarte?

(*In chel al entre il Cont cu di un servitor cul feral dour. Dug si jevin fra premurôs e confusionâz. Sabide prepare une chiadree; Tin la scorete cul fazzolett.*)

TIN.

Lui, sior Cont, al si degne di vignì ca di no? Cal si comodi.

CONT.

(*Si sinte dongie il fûc.*) Tâs lì, tâs lì. Par là a durmì al è a buinore, e 'o soi vignût a viodi ce che o' fasês.

TIN.

Zà miezz' ore no mi saress mai pensât nanchie jò, lustrissin, ce che varessin fatt. Cal si figuri! In chest moment vin sposade nestre fie!

CONT.

Mo braf! E jò, che in tal entrâ 'o vevi crodût di sinti a discorri di muarz!

TIN.

Po veramentri, lustrissin, un pôc par sorte e' si à discorrût dabbon . . . Che al scusi (*A Zefut.*) Zef, va a dâi une occhiade âs bestiis in te stalle, prin di lâ a durmì (*Zef al dispichie il feral dal chiavedal; po al sabore tal fûc cu di un stecc, lu impie e al ■. Tin al contìnue a discorri.*) Cheste volte, sior Cont, si po di propri, che il ridi e il vai si son tochiâz. — Cheste femine culì nus contave une storie di une puare diaule, che veve vût un frutt di un sior e che veve scugnût mandalu a l' ospedal, e dibott parade vie dal so pais, lâ daspò a vendi ûs a Triest par vivi e finile malamentri. (*Il Cont al preste grande attenzion.*) Zef, col sint di stis storiis, 'i par simpri di viodi so pari e so mari. No si erial mettut in tal chiaf che che puare che jè muarte su di un tezon, e' foss propri ■ mari! Al si è buttât in tune disperazion. Jò no sai cemut che sei stade; ma par bonalu, lustrissin, 'i vin dade nestre fie, parcè che ■ vêss almancul qualchedun a cui dî: pari e mari.

CONT.

Di ce pais erie che puare?

PUARE.

No puess dî, sior lustrissin. La toss e il mal di pett ■ ân schiafojade, senze che podess finî di dimi dutt. Mi veve bielzâ dade cheste monede d' aur che viod, par puartale a ■ fì, se le chiatass; e chest segno mi disè di puartalu al pari dal frutt, parcè che al viodess di lui.

CONT.

(*Avvilit.*) Mostraimi, mostraimi chel segno! (*Maraveât.*) A jè muarte! Oh! che al foss vif almancul il fì! (*Fra sè.*) Chest segno al jere dunchie il testament di che puarette! Se chel frutt al vif anchiemò, il testament di che puare al sarà osservât fedelmentri. Chel frutt al deventerà un sior!

SABIDE.

Jò par dîi la veretat, lustrissin, no 'i bramaress a chel puar ospedalin di sei vif, daspò, che ■ viodut chest nestri cussì disperât di no podê chiatâ i siei. Il Signor al à volut che al deventi gno zinar; ma al à patît avonde fin cumò.

CONT.

E se al foss vif e che al deventass rice in tun moment e che al vess di benedì so pari! Dutt al po succedi. Vo done, cedimi a mi chest segno, chè fuars jò podarai chiatâ chel che vo no podês. No stait ■ vie, se prin no fevellais cun me.

PUARE.

Cemut che al comande, lustrissin.

TIN.

(*In un' orele a Sabide.*) Astu sintût? Cui sa che prest o' varin un paron zovin!

SABIDE.

(*In un' orele a Tin.*) Magari! Za nol faress altri che il so dovê. - Sang no jè aghe. - L' esempli al podaress servî anchie ai altris.

CONT.

Tin! doman di mattina all' albe chiol il miò chiaval e il miò carettin e va a Udin a puartâ une lettare. Tu tornarâs sûbit, che tu varâs la rispueste.

TIN.

Sior sì, sior Cont.

*Fin de seconde part.*

---

## CARLO ALESSANDRO CARNIER
### DA SANDANIELE

Nacque nel 1799: l' alba del primo Ottobre 1851 lo trovò che scendeva nel sepolcro!

Meritò bene dalla Patria e dalla famiglia di cui fu tenerissimo: dalle amene lettere che coltivò con amore: dall' arti e dagli artisti a' quali rese giovamento.

Ai primi anni del suo pellegrinaggio nel mondo, dalla fortuna, dalle gioje fu arriso: agli ultimi dalle traversie combattuto.

Infelice! la bufera percosse la tua navicella, e i flutti aperti si rinchiusero sopra te!

Nello squallore del sembiante portavi il riverbero dell' anima travagliata.

La parola ti usciva dalle labbra, presaga del novissimo infortunio.

Negli occhi molte amaritudini della vita: nessuna speranza che al di ■ della tomba.

Andavi come l' esule in suolo straniero, più che ■ turba stridula, i solitarii ambulacri disiando.

Infelice!... il sudario avvolse per sempre le tue ■rni disciate.

Eppure il tuo spirito era fatto per non comuni ardimenti, la tua operosità per meno scarsa mercede.

Ma la morte picchiò all' uscio della tua casa: le preghiere de' tuoi diletti non ebbero possa contro lei: e squillarono le agonie, e i chierici in cappa nera ti dissero il salmo delle misericordie.

Oh Dio Sommo! perchè togli il padre di tante creature, e lasci stare i malvagi?

Le son fila della tua provvidenza: e noi immeritevoli di leggere nei consigli eterni.

La consorte avvezza a sorreggere le croci del marito, lo cercherà inutilmente nella solitudine della sua camera — Questa sarà vuota come il deserto, muta come il nulla.

I figliuoli levando la testa dal capezzale domanderanno del genitore: ma quegli non risponderà più.

Il fratello non può stringere la mano del fratello: tra l' uno e l' altro avvallasi l' eternità.

Oh come una nube di tristezza ha ricoperto la casa degli orfani! come si piange ai vestiboli! come si piange là dentro!

La vita è fugace, quanto l' amicizia dell' uomo che nella fortuna ti accarezza, nell' avversità ti persegue.

La morte ci divide da tutti: dai buoni che pregano sulle nostre ossa, dai cattivi che non perdonano mai.

Piangete e piangete!

Piangete, o madre, o sposa, o fratello, o figli: piangete finchè vi restano lagrime, perchè certi dolori non si affogano che nel pianto.

Pregate, perchè la preghiera ne fortifica contro l' ira dei nemici, e ne fa rassegnati al volere di Dio.

Infelice! la bufera percosse la sua navicella, e i flotti aperti si rinchiusero sopra lui.

Ed ora s' abbraccia con Carolina, la giovinetta dai diciotto anni che lo precedeva nell' ultimo viaggio: il capo del padre e quello della figlia s' incontrano sotterra: l' uno colla ghirlanda dell' amore, l' altro con quella delle tribolazioni.

Piangete e piangete!

Nacque nel 1799 — l' alba del primo Ottobre 1851 lo trovò che scendeva nel sepolcro.

*T. Ciconi.*

## VITA E SCRITTI DI ZACCARIA BRICITO.

L' Abate Jac. Prof. Ferrazzi, segretario dell' Ateneo di Bassano, e ben noto per molti lavori letterarii, imprende a pubblicare la vita di *Zaccaria Bricito* con alcuni de' suoi scritti, fra i quali un centinaio di lettere, come apparisce dall' unito manifesto. Trattandosi d' un uomo dell' indole di Bricito, tutta affetto ed espansione, l' epistolario dev' essere un dono prezioso per tutti quelli che l' amarono. Il celebre Abate Ferrazzi farà quindi anche per questo conto opera graditissima al nostro Friuli; oltrecchè l' eloquente sua penna saprà dipingerci anche la giovane età di quel venerabile uomo, che pur troppo lasciò si gran vuoto fra noi.

L' opera sarà pubblicata entro al mese di novembre, ed al più tardi di decembre; e costerà 25 centesimi al foglio. Anche presso la Redazione del Friuli se ne raccoglieranno le soscrizioni. Facciamo seguire senz' altro il manifesto d' associazione pubblicato dal biografo.

« Son già valichi oltre sette mesi, che Mons. *ZACCARIA BRICITO* Arcivescovo di Udine non è più. La sua immatura e dolorosa dipartita ha lasciato in mille cuori ch' erano presi, anzi rapiti di lui, quasi un solco profondo di dolore; un desiderio inestinguibile d' un sì caro capo, e d' una vita sì preziosa ahi! tanto presto mietuta. Nessun uomo, ch' io mi sappia, valse di questi tempi a destare tra noi tanto entusiasmo; nessun uomo fu salutato in sua vita di tante spontanee ovazioni, coronato da tanti trionfi; nessun uomo lasciava dopo di sè tanto tesoro di benedizioni, tanta eredità di affetti. Tutti quelli che conobbero questo Angelo dell' amore, questo ministro eminentemente evangelico, o come altri egregiamente lo dimandava, questa sintesi personificata della Religione colla civiltà, han potuto bene chiarirsi, quanta attrattiva d' incantesimo, anche nello strepito del mondo, abbia la Carità vera ed illuminata, la Religione pura e benefattrice; e nel santuario de' lor cuori gli professarono una specie di culto e di venerazione. Ed io, che fin da verdissimi anni lo ebbi a Padre, a Duca, a Maestro; ed io che gli era anche più strettamente legato co' dolci vincoli d' una spirituale congiunzione; ed io che l' amava tanto, e tanto era pure riamato da lui; che lo ricordo tuttavia con lagrime, sentiva un prepotente bisogno dell' anima di illustrare le rare virtù di lui che tanto seppe e potè meritare. Il perchè mi posi in animo di scriverne la VITA, corredandola di molti documenti, che mi venne fatto di ottenere, onde ce ne venga conforto, e se ne accendano gli animi a bella imitazione. E questa mia fatica io spero non abbia nell' universale a tornare disaccetta. A renderla assai più importante ho divisato di raccogliere e pubblicare insieme LE PASTORALI, GLI INDULTI, E TUTTI GLI ALTRI ATTI DEL SUO EPISCOPATO; a' quali terran dietro alcune delle più SCELTE ORAZIONI altre volte mandate per la stampa; e da ultimo il suo EPISTOLARIO di oltre ben CENTO LETTERE inedite, che rilevino il candore, la grandissima fede nell' amicizia, e la meravigliosa effusione di quell' anima santa e benedetta. Lo che ci valga a ristoro del più, che un severo divieto, figlio di un' altissima umiltà, per ora ci lascia acerbamente a desiderare. »

## LA VITICOLTURA
### E LA VINIFICAZIONE IN LOMBARDIA.

*Del modo di migliorare i vini in Lombardia tanto colla viticoltura come colla fabbricazione, del sacerdote Camillo Margarita. – Milano 1851.*

La coltivazione della vite, che anticamente in Italia, dopo il frumento, occupava il primo posto nell' agricoltura, ed alla quale ogni scrittore consacrava interi trattati o lunghi e minuziosi capitoli, andò in questi ultimi tempi scemando d' importanza, in modo che oggidì ben pochi son quei luoghi dove ancora si osservi un metodo razionale ed accurato in questo ramo dell' industria agricola.

Trascurata la coltivazione della vite, era necessaria conseguenza che la qualità de' nostri vini avesse a scemare di pregio, ed a prestarsi difficilmente ad una lunga conservazione. Da qui l' enorme tributo che i nostri ricchi cominciarono a pagare alla Francia, alla Spagna ed al Reno, per tanto vino che provenga da quelle parti o che porti quei nomi. Posti sulla mensa, questi vini, siano pure ammuffati, acidi o peggio, devono essere buoni, superbi, o per lo meno irreprensibili: è il solito destino degli oggetti di moda presso di noi. Tale mania de' vini forestieri arrivò al punto da generare quasi l' odio e lo sprezzo per qualunque vino nostrale. A questo proposito vogliamo citare un fatto, che può darsi tipo nel suo genere. Un ricco signore ad una mensa di convitati presso certo suo podere, situato nella nostra pianura, incaricava sulla fine del pranzo il suo agente, accurato agricoltore, perchè gli facesse recare un tal vino di Francia. Venute le bottiglie, ognuno bebbe e lodò assai quel vino. Allora il mal capitato agente credette dovergliene venire encomio, asserendo che quel vino non era già di Francia ma bensì dei fondi da lui amministrati. E diciamo mal capitato, perchè, con sua gran sorpresa e di molti convitati, ebbe a sentire dal padrone un caloroso rimprovero e l' accusa d' ingannatore. Rimettiamo al senno del lettore i commenti e le conseguenze di questo fatto.

Ora; giacchè, volendo, si può ottenere del vino nostrale pari a qualunque vino forastiere, perchè mai si spreca tanto denaro, che potrebbe invece convertirsi fra noi nel miglioramento di questo ramo di agricoltura? Non sarebbe forse miglior vanto quello di poter offrire ad una brigata d' amici un vino salubre, poco costoso e pari a quelli che ci vengono dall' estero? E poi si vil cosa l' agricoltura, che vi sia chi si lodi di non averne veruna intelligenza?

Esaminiamo ora che cosa faccia il proprietario per formare una piantagione di viti. Esso, generalmente, acquista i magliuoli o le barbatelle dai venditori, i quali per averle belle e rigogliose in poco tempo le fanno di solito coi tralci delle viti che lussureggiano in fogliame, essendo che le viti, che danno molto frutto, hanno e formano le cacciate più meschine. Pochissimi sono quei proprietarii o quelli agenti che vadano essi medesimi in tempo di vendemmia a segnare i tralci, coi quali si possano ottenere buoni magliuoli. L' impianto si fa col solito ingrasso di stalla: e per cinque anni consecutivi si allevano innalzandole poco per volta e formando in tal modo un' infinità di nodi, di tagli, di seccumi ed un gambo torto e bernoccoluto, dal quale ogni anno surge gran quantità di polloni e cacciate, a scapito delle principali che voglionsi avere in alto. Il Verri perciò, a ragione, suggeriva che nel secondo anno si dovesse formare il gambo della vite alla giusta altezza. Dopo il quinto anno, munita la piantagione dell' occorrente legname, il proprietario la consegna al colono pel successivo allevamento. Ma anche il colono, per la qualità del contratto col quale lavora il fondo, è sgraziatamente trascinato a trascurare la coltivazione della vite.

Infatti, il contadino è obbligato a coltivare nello stesso campo il frumento di fitto, il gelso pei bachi da seta, il melgone ed altri generi per la propria famiglia, e le erbe da foraggio pel mantenimento del bestiame. Esso per lavorare presto il terreno a frumento, subito dopo la vendemmia, taglia di fretta i tralci che ingombrano il lavoro, senza distinzione tra i buoni e gli inutili. In primavera, per preparare il terreno al melgone, non ha quasi tempo di potare, e tendere le viti, se non quando esse hanno già le gemme di molto sviluppate: e poscia, perchè il melgone, il frumento, e tutto quanto coltiva nel sottoposto terreno possa crescere convenientemente, alza di troppo i gambi della vite, e mette a mazzo i tralci, onde non ingombrino troppo spazio. In seguito, per non danneggiare i raccolti, ommette le zappature e le rimondature dei gambi della vite, o si accontenta di far tutto ciò dopo il raccolto del frumento; nella qual epoca è quasi inutile la sua cura, perchè il male è già avvenuto, i grappoli sono già diminuiti nel tempo della fioritura o del primo ingrossare degli acini. Finalmente il concime da stalla ch' egli usa aumentando le foglie della vite, mantiene intorno alla pianta l' umidità, e diminuisce l' effetto benefico dei raggi solari, che già è in parte annul-

lato dell'ombreggiamento prodotto dai generi coltivati nel terreno; quindi rendonsi facili le malattie dell'uva, tarda la maturanza e pronto il marcimento negli ultimi istanti.

Le riflessioni, che noi abbiamo richiamate, mostrarono a molti agricoltori la necessità di destinare un dato campo alla speciale coltivazione della vite. Questo è ormai l'unico mezzo per migliorare i nostri vini; poichè soltanto in tal modo la vite avrebbe le cure convenienti, il concime più confacente, il terreno sgombro d'ogni altro prodotto e di piante che la ombreggino; solo in tal modo si potrebbero tener basse, zappar frequente, coltivare insomma secondo le vere norme. Nè questo disturberebbe l'ordinario andamento dei fondi, poichè facilmente questi campi potrebbero essere ripartiti fra i varii coloni, i quali, nelle epoche reputate opportune, fossero chiamati da chi li dirige a fare tutte le operazioni con maggior diligenza. Meno difficile sarebbe poi la caccia degli insetti nocivi, e la custodia della vendemmia.

E non solamente la viticoltura, ma anche la vinificazione è trascurata, essendo quasi sempre abbandonata in balia dell'ignoranza o della cieca consuetudine. Noi dunque dobbiamo anche su questo argomento rivolgere i nostri studi e le nostre cure, procurando di conoscere la qualità dell'uva e l'influenza, che il clima, l'annata e la maggiore o minore sua maturità possono esercitare sulla consecutiva fermentazione e qualità del vino.

Eppero, dato previamente il bando alle uve di cattiva qualità, nel vendemmiare avremo cura di ben mondare i grappoli dai seccumi e dagli acini marci. Colla pigiatura si cerchi di spappolare gli acini più che si possa; e perciò sarà bene il levar mano mano la parte liquida che si va formando. Posta l'uva nei tini, e tenuti i raspi immersi nel mosto dopo poche ore, appena che vi sia indizio di fermentazione, si chiudano ben bene, che in tal guisa la fermentazione procederà più lenta, regolare e compiuta, e si risparmierà l'inutile follatura.

Ma il mosto si può considerare come un composto di due sostanze, una fermentabile, che è la parte zuccherina, e l'altra che serve di fermento, che è il glutine, materia organica azotata. Queste due sostanze possono variare di proporzione secondo il clima, e nello stesso clima secondo l'annata. Nei climi caldi e negli anni caldi avremo sovrabbondanza di zuccaro; nei freddi di glutine. Abbondando lo zuccaro, al vino non ne verrà alcun danno, poichè il glutine in fermento si consumerà interamente nel convertire lo zuccaro in alcool. Ma se invece abbonderà il glutine, questo, dopo aver convertito in alcool tutto lo zuccaro, continuerà ad esercitare la sua azione sul vino, facendolo passare alla fermentazione acida, ed anche alla putrida.

Importa quindi che l'agricoltore si faccia a conoscere quale di queste due sostanze predomini nel mosto, onde coll'arte possa stabilirne possibilmente l'equilibrio; avvertendo che sarà sempre bene che sovrabbondi piuttosto la materia zuccherina.

E siccome da noi predomina la parte organica azotata, così sarà necessario trovare quei mezzi che valgano a diminuirne la quantità; come, per esempio, il levare dalle navazze quel mosto biancastro che si forma da sè pel solo peso dell'uva; l'aggiungere al mosto dello zuccaro d'uva o glucosa in acconcia proporzione; il procurare che la fermentazione sia lenta e prolungata, sicchè la maggior parte possibile di materia organica venga precipitata in fondo ai tini in forma di sedimento.

Tenuti i raspi immersi nel mosto, e non usando follatura di sorta, non saremo obbligati a cavare il vino dai tini entro certo numero di giorni, pel timore che inacetisca, e si potrà riporre più limpido nelle botti; dopo di che minore sarà anche il bisogno delle mute, le quali snervano sempre più il vino. Noi pure raccomandiamo la solforazione delle botti innanzi di mettervi il vino. Il gas acido solforoso, che toglie la vita a molte muffe, serve pure a distruggere quella che noi chiamiamo fiorello, la quale difficilmente può levarsi del tutto dalle botti; e prolifica e vegeta rapidamente nel vino, anche molto tempo dopo che una botte sia rimasta vuota.

Sulla utilità della chiarificazione dei vini noi non vogliamo avanzare alcun giudizio. Ma sappiamo che negli anni di vino migliore e più durevole, il vino è anche sempre più colorito. Nessuna parte del vino è inutile quando sia nelle giuste proporzioni.

La necessità ed il vantaggio che ci deriverebbero dal miglioramento della viticoltura e della vinificazione dettarono al sac. Margarita l'opuscolo che noi abbiamo annunziato, e nelle cui idee noi concordiamo quasi interamente. Solo non possiamo lodare l'uso che in esso si raccomanda di sotterrare le viti durante l'inverno, perchè, se questo corre rigido, vicino a terra il freddo è più intenso e la vite soffrirà di più; che se l'inverno è umido, allora i tralci soffrono per la troppa umidità. Tenuta in piedi, la vite presto asciuga dalle pioggie e dalle nevi, i gambi si conservano dippiù, e vi ha minor dispendio di legname. Come pure avremmo desiderato che l'autore, da che ebbe a leggere il Liebig in quanto concerne la fermentazione vinosa, lo avesse pur letto ed adottato anche negli altri suoi precetti di chimica agricola, perchè allora non avrebbe detto, che tutti i concimi sono buoni per la vite, e che il migliore è il buon concime da stalla. D'altronde il Margarita stesso osserva che la vite prospera bene nei terreni provenienti dalle roccie calcari, e questo è ben un indizio che la calce non è una materia inutile per la vite; che anzi l'avrebbe trovata necessaria, se avesse osservata l'analisi chimica di quella pianta. E gli alcali, soda e potassa, li avrebbe essi pure rinvenuti indispensabili alla formazione della parte zuccherina dell'uva. Allora forse si sarebbe convinto che i migliori concimi per la vite sono i composti di calce, le ceneri, i raspi d'uva ed i fusti di melgone; e che il letame da stalla non fa altro che far produrre molto fogliame, ed aumentare la già facile sproporzione del glutine, circostanza che più sopra accennammo, ed alla quale noi dobbiamo senza dubbio dare gran colpa nel deterioramento dei vini. Ed è un fatto che, quando il terreno era meno coltivato e concimato che non lo sia oggidì, il vino era più generoso, più durevole, e depositava molto tartaro sulle pareti delle botti; laddove a quest'ora è rarissimo trovare un vino che duri buono più di tre anni, e botti coperte della crosta del tartaro.

In complesso, come dicemmo, il libro di Margarita è buono; e desideriamo ch'esso vada fra le mani dei proprietari agricoltori e degli agenti di campagna, persuasi che tornerà utile a tutti. Come pure loderemo la buona volontà del sacerdote che mette a profitto della società quelle ore che tant'altri consacrano all'ozio.

*Dal Crepuscolo.*

## NOTIZIE

### *relative all' Agricoltura del Settemb.* 1851.

*Andamento della Stagione.* — Il mese è passato in straordinaria umidità, poichè il più lungo tratto di tempo che stette senza piovere qui in Udine furono soli 3 giorni [li 10 11 e 12]; il resto, con poche ore d'interpolazione, ha piovuto, o poco o troppo, ogni giorno, e qualche volta le 24 ore di seguito, però con pochi grandi acquazzoni. La temperatura adequatamente presa ha girato le mattine intorno ai g. 11 e le ore meriggiane g. 13 di R. dal principio sino alla fine del mese.

*Sorgoturco.* — Stenta a maturarsi, ed a disseccarsi; di modo che pochissimi ne hanno raccolto finora. Del prodotto, parlando del medio Friuli fino al pedemontano, i coltivatori devono essere contenti, perchè vi sono molte e belle panocchie; non così il basso Friuli, nè la Montagna perchè non è tanto bello e tuttora molto indietro e lascia dubitare della maturazione. Sicchè, preso adequatamente questo genere, darà all'incirca il prodotto ordinario; mentre tutti gli altri primarj raccolti vanno ad essere assai scarsi.

*Cinquantino.* — Lascia ancora sperare qualcosa; massimamente se continua a regnare lo scilocco, sempre però solo in certe situazioni.

*Sorgorosso.* — Questo certamente stenterà a maturare.

*Foraggi.* — Quelli che han ritardato di fare i Fieni in Settembre han molto scapitato per causa del pessimo tempo corso per istagionarlo, e molto alle basse ne va malamente, essendo già sfalciato ed in catasta sul prato stesso. — Così va male anche per quelli che sono posti a fare i secondi fieni in Settembre. Le erbe spontanee, che crescono ordinariamente pel sorgoturco, e che dai premurosi vengono raccolte per pastura, quest'anno sono scarse; e poi il tempo non ha permesso radunarle. Il prezzo del fieno buono si sostiene, la paglia di Frumento è a buon prezzo.

*Uve e Viti.* La poca Uva si avvicina a poter essere mangiabile, ma però sempre con certo aspro quasi tutta. Riteneghiamo però che la vendemmia si farà dai 4 ai 15 Ottobre. La malattia dell'Uva, di cui generalmente si parla, pare che sia scomparsa senza lasciare certo danno. Nondimeno, siccome è ben fatto sempre scernere le uve cattive, quest'anno è da tutti ritenuto assai prudente il praticare questa cura con particolare diligenza. Questo uso lo ricerca soltanto la salute, com'è invalsa l'opinione, ma anche l'interesse, giacchè mancando anche solo qualche botte di Vino del suo buon esito, quest'anno si perde assai; e la cura, tanto più si può farla bene, in quanto la vendemmia è più scarsa, e si ha comodità di tempo d'impiegare vantaggiosamente.

I nuovi tralci delle Viti destinati a fruttare un altr'anno in molti luoghi sono tuttora troppo freschi e resta a temersi assai che molte delle loro gemme restino senza il germe fruttifero cioè infeconde d'Uva.

*Patate.* — Quest'anno dallo smercio che osservasi fare sul mercato si arguisce che ne furono seminate più del solito, e la riuscita in quanto alla quantità essere assai favorevole, essendo belle e voluminose più del consueto. Molti coltivatori dicono raccoglierne ognuno parecchie migliaja di libbre.

Sui difetti poi si lagnano che ne trovano più di tutti gli altri anni attaccate dal malore già conosciuto e sul mercato si verifica questo fatto, sebbenchè è da credere che le più infette non ci vengano tradotte. Il prezzo tende al rialzo.

*Mercato bovino.* — Al mercato dei 18 e 19 del mese il primo giorno fu buona concorrenza e quasi compita piena, tanto che nessun altro mercato dell'anno si ritiene essere stato tale; il secondo giorno scarseggiò. I prezzi tendevano al ribasso in confronto del mercato d'Agosto su tutte le classi. I suini da ingrassare, pure a prezzi discreti.

*Cenno del momento.* — Quelli che per esperienza propria volessero convincersi quanto importi conoscere la misura della distribuzione ed il numero di piedi di viti che conviene impiantare secondo la natura e posizione del fondo; per potere in seguito usare la potatura ed acconciatura e la disposizione opportuna di tutti i tralci buoni quando la vite li produce, onde ottenere copia di sana e buona uva e da essa buoni e durevoli vini, bisognerebbe che facessero prova sulle uve delle viti esistenti, separando fra di loro nel fare il vino quelle che sono cresciute in condizioni diverse ed opposte ed osservandone i risultati. Essi dovrebbero fare scelta delle uve di quelle piante, che per il loro compartimento l'una dall'altra, per la loro vegetazione, potatura non s'ingombrano scambievolmente coi proprii tralci, che non sono oltre il bisogno rigogliose, e che essendolo abbiano spazio ed appoggio sufficiente e che abbiano maturato normalmente il loro frutto; insomma che non abbiano contrariate le loro naturali funzioni sia dalle influenze atmosferiche, sia dall'arte dell'uomo malintesa. Dovrebbero quindi escludere l'Uva che avesse sofferto, o che fosse mal matura, quella sepolta fra il fogliame, od altrimenti occupata, col picciuolo e grappolo fragile, erbaceo e non legnoso, tutta quella in conclusione che non ha potuto godere il beneficio della ventilazione, della luce e del sole. Essi vedrebbero così, che il vino ottenuto con tale scelta avrebbe qualità assai migliori di quello fatto colle uve mischiate bunchè del medesimo terreno. Esso sarebbe più buono, più spiritoso, e, se nero, più colorito dell'altro, massimamente se fatto con diligenza e colle pratiche perfezionate; e con grande probabilità sarebbe anche più durevole.

È assai da meravigliarsi che negli scritti sul modo di perfezionare i nostri vini non si curi questo fatto essenzialissimo; cioè quello di principiare dalla conoscenza della misura di collocamento, e governo della vite con cognizione della tendenza di quella pianta. Finchè non si comincia da quella base a perfezionare la materia prima, l'Uva, indipendentemente dalla specie che già s'intende, le cure nel fare il Vino, ove sono tali circostanze, avranno un grande ostacolo da vincere, ch'è quello dell'imperfezione del frutto dipendente da tali cause.

Quest'arte tanto più è vantaggiosa in quanto che si tratta principalmente di que' luoghi ove quella pianta alligna con straordinaria rigogliosità, ed è quindi ragionevole di potere fare grande e buon raccolto di Vino, come sarebbe negli orti, ed altri fondi pingui, ma specialmente in molti tratti di fondi simili alle basse, luoghi ove pur troppo accade di osservare enormi scapiti nell'uva per una tale semplicissima mancanza.

*Udine 1 Ottobre 1851.*

*Antonio D' Angeli.*




PACIFICO VALUSSI *Redattore e Comproprietario.*

Tip. Trombetti-Murero